

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КАМЧАТСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**ПМ 01 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

**ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**


**ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**


**ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

г. Петропавловск – Камчатский,  
2019 г.

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методической комиссии  
протокол № 6  
от «15» февраля 2019 г.  
Председатель  А.Ю. Баранова

Утверждаю  
Заместитель директора по учебно-  
производственной работе  
 О.Н. Толоконникова  
«15» февраля 2019 г.

**Рабочая программа учебной практики** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация-разработчик:**

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

**Разработчик:**

Петрова Оксана Леонидовна, мастер производственного обучения КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

|            | <b>СОДЕРЖАНИЕ</b>   | <b>СТР</b> |
|------------|---|------------|
| <b>П/П</b> |   |            |
| <b>1</b>   | <b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>                  | <b>4</b>   |
| <b>2</b>   | <b>ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>          | <b>4</b>   |
| <b>3</b>   | <b>СТРУКТУРА И ВИДЫ РАБОТ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>                          | <b>15</b>  |
| <b>4</b>   | <b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>            | <b>33</b>  |
| <b>5</b>   | <b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКИ</b> | <b>34</b>  |

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения рабочей программы:**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12. 2016 г., в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» утвержденных приказами Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации.

### **1.2. Место учебной практики в структуре образовательной программы:**

Учебная практика входит в профессиональный учебный цикл рабочего учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Учебная практика связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям и общепрофессиональным дисциплинам, входящим в образовательную программу

## **2. ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Учебная практика по профессии направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей АОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В результате учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности:

| <b>Код</b> | <b>Наименование видами деятельности</b>   |
|------------|---|
| ВД 1       | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента                     |
| ВД 2       | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента           |
| ВД 3       | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента          |
| ВД 4       | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ВД 5       | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента          |

соответствующие ему профессиональные и общие компетенции:

| <b>Код</b> | <b>Наименование общих компетенций</b>  |
|------------|--|
| ОК 01.     | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                               |
| ОК 02.     | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности            |
| ОК.03      | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие   |
| ОК.04      | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                               |
| ОК.05      | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06      | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей           |
| ОК.07      | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                    |

|       |   |
|-------|---|
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  |
| ОК.11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере   |

| <b>Код</b> | <b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>   |
|------------|---|
| ПК 1.1.    | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  |
| ПК 1.2.    | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи   |
| ПК 1.3.    | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья   |
| ПК 1.4.    | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи   |
| ПК 2.1.    | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 2.2.    | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента  |
| ПК 2.3.    | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента   |
| ПК 2.4.    | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента   |
| ПК 2.5.    | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента                        |
| ПК 2.6.    | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента                               |
| ПК 2.7.    | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента                          |
| ПК 2.8.    | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного                                |

|         |  |
|---------|--|
|         | ассортимента   |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами                                      |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента   |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента  |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента  |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента   |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента  |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента   |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента  |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента   |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами  |



|         |   |
|---------|---|
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий    |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента   |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента             |

В результате прохождения учебной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающийся должен приобрести практический опыт работы:

| <b>Код ПК</b>  | <b>Иметь практический опыт в:</b>   |
|--|---|
| ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика  | – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика  |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного                        | – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>– порционирование (комплектование), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;<br>ведении расчетов, взаимодействии с |

|   |   |
|---|---|
| водного сырья   | потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос  |
| ПК 1.4.<br>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</li> <li>– ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</li> </ul> |
| ПК 2.1.<br>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul>  |
| ПК 2.2.<br>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров</li> </ul>  |
| ПК 2.3.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>   |
| ПК 2.4.<br>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации</li> </ul>   |

|   |   |
|---|---|
| <p>ПК 2.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> |
| <p>ПК 2.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>   |
| <p>ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>                      |
| <p>ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>                          |
| <p>ПК 3.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– подбор, подготовка к работе, проверка</li> </ul>  |

|   |  |
|---|--|
| <p>приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>  | <p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul> |
| <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</li> </ul>  |
| <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>   |
| <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>  |
| <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>  |
| <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,</li> </ul>  |

|  |   |
|--|---|
| <p>подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>   | <p>закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента<br/>         – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>  |
| <p>ПК 4.1.<br/>         Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br/>         – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> |
| <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>   | <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов<br/>         – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>   |
| <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>  | <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов<br/>         – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>  |
| <p>ПК 4.4.<br/>         Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>  | <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков<br/>         – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>   |
| <p>ПК 4.5.<br/>         Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>  | <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;<br/>         – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,</p>   |

|  |   |
|--|---|
| горячих напитков<br>разнообразного ассортимента  | взаимодействии с потребителями при<br>отпуске продукции с прилавка/раздачи  |
| ПК 5.1.<br>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов<br>– подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты             |
| ПК 5.2.<br>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                              | – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов  |
| ПК 5.3.<br>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента                           | – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи   |
| ПК 5.4.<br>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента                             | – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи   |
| ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента  | – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов<br>– приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента<br>– Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента<br>– ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br>– взаимодействие с потребителями при |

Количество часов на освоение программы учебной практики – 558 часов.

В рамках освоения ПМ 01.

УП. 01 – 90 часов.

В рамках освоения ПМ 02.

УП.02 – 144 часа.

В рамках освоения ПМ 03.

УП.03 – 108 часов.

В рамках освоения ПМ 04.

УП.04 – 72 часа.

В рамках освоения ПМ. 05

УП.05 – 144 часа.

### 3. СТРУКТУРА И ВИДЫ РАБОТ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Коды формируемых компетенций               | Наименование профессионального модуля  | Виды работ  | Наименования тем учебной практики   | Объем времени на УП |
|--|--|---|---|---------------------|
| <b>ПК 1.1.-1.4<br/>ОК 01-07,<br/>09,10</b> | <b>ПМ 01.<br/>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.</li> <li>- оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.</li> <li>- Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</li> <li>- Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом).</li> <li>- Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</li> <li>- Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье.</li> <li>- Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</li> <li>- Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</li> </ul> | <b>Тема 1.</b> Знакомство со структурой производства, нормативными документами.   | <b>90</b><br><br>4  |
|  |  |   | <b>Тема 2.</b> Организация работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки, нарезки овощей и грибов. | 7                   |
|  |  |   | <b>Тема 3.</b> Организация работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки и нарезки луковых овощей. | 7                   |
|  |  |   | <b>Тема 4.</b> Выполнение работ по обработке и подготовке овощей и грибов для приготовления разнообразных блюд.                                 | 7                   |
|  |  |   | <b>Тема 5.</b> Выполнение работ по обработке и подготовке рыбы для приготовления разнообразных блюд.  | 7                   |



|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</li> <li>- Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</li> <li>- Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</li> <li>- Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</li> <li>- Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>- Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</li> <li>- Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</li> <li>- Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</li> <li>- Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>- Хранить обработанные овощи, плоды и грибы,</li> </ul> | <p>Тема 6. Выполнение работ по обработке и подготовке водного сырья для приготовления разнообразных блюд.</p>   | 7 |
|  |  | <p>Тема 7. Выполнение работ по обработке и подготовке мяса, для приготовления разнообразных блюд.</p>   | 7 |
|  |  | <p>Тема 8. Выполнение работ по обработке и подготовке домашней птицы, дичи, кролика, для приготовления разнообразных блюд.</p>                            | 8 |
|  |  | <p>Тема 9. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента из рыбной и мясной котлетной массы.</p> | 8 |
|  |  | <p>Тема 10. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика.</p>  | 7 |
|  |  | <p>Тема 11. Выполнение работ по обработке и подготовке к реализации субпродуктов для приготовления разнообразных блюд.</p>                                | 7 |

|   |  |  |   |                     |
|---|--|--|---|---------------------|
|   |  | <p>предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</li> <li>- Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования</li> <li>- Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</li> <li>- Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</li> </ul> |   |                     |
|   |  |  | Тема 12. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента из субпродуктов.  | 7                   |
|   |  |  | Тема 13. Выполнение работ по порционированию изделий разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования   | 7                   |
| <b>ПК 2.1-2.8<br/>ОК 01-07,<br/>09,10</b> | <b>ПМ 02.<br/>Приготовление,<br/>оформление и<br/>подготовка к<br/>реализации<br/>горячих блюд,<br/>кулинарных<br/>изделий, закусок<br/>разнообразного</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке</li> <li>- оценка качества сырья органолептическим способом;</li> <li>- подбор оборудования, производственного инвентаря;</li> <li>- подготовка рабочего места; подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</li> </ul>  | Тема 1. Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления бульонов, отваров разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | <b>144</b><br><br>4 |

|                     |  |  |          |
|---------------------|--|--|----------|
| <b>ассортимента</b> | <p>инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление различных видов супов, с учетом сезонных изменений закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, с соблюдением технологического процесса; с использованием комбинированных способов тепловой обработки;</li> <li>- Приготовление соусов на муке (основного красного и основного белого ). Приготовление яично- масляных соусов, соусов на сливках;</li> <li>-Отработка способов определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу;</li> <li>- Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции</li> <li>приготовление блюд из них;</li> <li>- Приготовление творческое оформление блюд и гарниров из круп, овощей, круп бобовых, макаронных изделий с соблюдением технологического процесса;</li> <li>- Подбор соусов, отработка приемов порционирования;</li> <li>- Оформление, отработка методов сервировки и подачи в соответствии с типом предприятия питания, определение качества готовых блюд;</li> <li>- Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, из мяса - домашней птицы, дичи, кролика</li> </ul> | <p>Тема 2. Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления щей, борщей, рассольников разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>         | <b>7</b> |
|                     |  | <p>Тема 3. Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления супов молочных, сладких, холодных разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | <b>7</b> |
|                     |  | <p>Тема 4. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительному хранению соуса красного основного и его производных разнообразного ассортимента.</p>  | <b>7</b> |
|                     |  | <p>Тема 5. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительному хранению соуса белого основного и его производных разнообразного ассортимента.</p>  | <b>7</b> |
|                     |  |  |          |

|  |  |   |   |          |
|--|--|---|---|----------|
|  |  | <p>различными способами тепловой обработки в соответствии с технологическим процессом .</p> <p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика различными способами тепловой обработки в соответствии с технологическим процессом,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подбор гарниров, соусов, в соответствии с типом предприятия питания;</li> <li>- определение качества готовых блюд;</li> <li>- Подбор посуды, оформление блюд</li> <li>- Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки различными способами тепловой обработки для разных типов питания, в том числе диетического. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- подготовка горячих блюд, кулинарных изделий к хранению (комплектование), упаковка на вынос;</li> <li>- уборка рабочего мест;</li> <li>- Ведение расчетов с потребителями</li> </ul> | <p>Тема 5. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительному хранению молочных, сметанных, яично-масляных соусов разнообразного ассортимента.</p>                                     | <b>4</b> |
|  |  |   | <p>Тема 6. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов разнообразного ассортимента.</p> | <b>7</b> |
|  |  |   | <p>Тема 7. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации блюд и гарниров из жареных овощей разнообразного ассортимента.</p>                         | <b>7</b> |
|  |  |   | <p>Тема 8. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации блюд из овощных котлетных масс разнообразного ассортимента.</p>                            | <b>7</b> |

|  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|---|
|  |  |  | <p>Тема 9. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации запеченных, тушеных блюд и гарниров из овощей, грибов разнообразного ассортимента.</p>  | 7 |
|  |  |  | <p>Тема 10. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> | 8 |
|  |  |  | <p>Тема 11. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд из яиц разнообразного ассортимента.</p>                                   | 7 |
|  |  |  | <p>Тема 12. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд из творога разнообразного ассортимента.</p>                               | 7 |
|  |  |  | <p>Тема 13. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд из муки разнообразного ассортимента.</p>                                  | 7 |

|  |  |  |   |   |
|--|--|--|---|---|
|  |  |  | Тема 14. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации отварных и припущенных блюд из рыбы разнообразного ассортимента.               | 7 |
|  |  |  | Тема 15. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации жареных и запеченных блюд из рыбы разнообразного ассортимента.                 | 8 |
|  |  |  | Тема 16. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации блюд из рыбной котлетной массы разнообразного ассортимента.                    | 7 |
|  |  |  | Тема 17. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации отварных и жареных блюд из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента. | 7 |
|  |  |  | Тема 18. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации запеченных блюд из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента.         | 7 |

|   |  |  |   |                     |
|---|--|--|---|---------------------|
|   |  |  | <p>Тема 19. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации блюд из рубленой и котлетной массы разнообразного ассортимента.</p>   | <b>7</b>            |
|   |  |  | <p>Тема 20. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации блюд из домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>Дифференцированный зачёт</p>   | <b>8</b>            |
| <b>ПК 3.1-3.7<br/>ОК 01-07,<br/>09,10</b> | <b>ПМ 03.<br/>Приготовление,<br/>оформление и<br/>подготовка к<br/>реализации<br/>холодных блюд,<br/>кулинарных<br/>изделий, закусок<br/>разнообразного<br/>ассортимента</b> | <p>- Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд, и закусок. Подготовка их к использованию.</p> <p>- Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайзсере, измельчения, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе.</p> | <p>Тема 1. Подготовка рабочее места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации масляных смесей, разнообразного ассортимента</p> | <b>108</b><br><br>4 |

|  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>- Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>- Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок для подачи.</li> <li>- Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок</li> </ul> | <p>Тема 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации заправок, соуса майонеза и его производных, разнообразного ассортимента.</p> | 7 |
|  |  |  | <p>Тема 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных соусов разнообразного ассортимента.</p>                             | 7 |
|  |  |  | <p>Тема 4. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления, творческое оформление и подготовки к реализации.</p>         | 4 |
|  |  |  | <p>Тема 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов разнообразного ассортимента</p>                                  | 7 |
|  |  |  | <p>Тема 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации канапе и банкетных закусок разнообразного ассортимента</p>                   | 7 |



|  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|---|
|  |  |  | Тема 7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов овощных разнообразного ассортимента.  | 7 |
|  |  |  | Тема 8. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации винегретов разнообразного ассортимента.   | 7 |
|  |  |  | Тема 9. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов мясных и рыбных разнообразного ассортимента.  | 7 |
|  |  |  | Тема 10. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных закусок из рыбы разнообразного ассортимента.  | 7 |
|  |  |  | Тема 11. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, гастрономических продуктов и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. | 8 |
|  |  |  | Тема 12. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации  | 7 |

|   |  |  |   |                    |
|---|--|--|---|--------------------|
|   |  |  | холодных закусок из мяса разнообразного ассортимента.   |                    |
|   |  |  | Тема 13. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса разнообразного ассортимента.  | 7                  |
|   |  |  | Тема 14. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных желированных блюд разнообразного ассортимента.   | 7                  |
|   |  |  | Тема 15. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.<br>Дифференцированный зачёт  | 8                  |
| <b>ПК 4.1 - 4.5<br/>ОК 01-07,<br/>09,10</b> | <b>ПМ.04<br/>Приготовление,<br/>оформление и<br/>подготовка к<br/>реализации<br/>холодных и<br/>горячих сладких<br/>блюд, десертов,<br/>напитков</b> | <p>- Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления</p> | Тема 1. Подготовка рабочего места, подбор инвентаря, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков разнообразного ассортимента.<br>Оценка качества, особенности | <b>72</b><br><br>7 |

|  |                                    |   |  |   |
|--|------------------------------------|---|--|---|
|  | <b>разнообразного ассортимента</b> | <p>холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>- Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>- Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> </ul> | <p>обработки сырья и продуктов.<br/>Хранение сырья.</p>  |   |
|  |                                    |   | <p>Тема 2. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации «Плоды и ягоды свежие и быстрозамороженные», компотов и киселей разнообразного ассортимента.</p> | 7 |
|  |                                    |   | <p>Тема 3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации традиционных железированных сладких блюд «Желе», «Муссы» разнообразного ассортимента.</p>        | 7 |
|  |                                    |   | <p>Тема 4. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд «Самбук», кремы и взбитые сливки разнообразного ассортимента.</p>                   | 7 |
|  |                                    |   | <p>Тема 5. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд «Суфле», «Пудинг» разнообразного ассортимента.</p>                                  | 8 |

|  |  |   |  |   |
|--|--|---|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>- Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</li> <li>-Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> </ul> | <p>Тема 6. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд из яблок. Гренки, блинчики и роллы разнообразного ассортимента.</p>                             | 7 |
|  |  |   | <p>Тема 7. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд из яблок. Гренки, блинчики и роллы разнообразного ассортимента.</p>                             | 7 |
|  |  |   | <p>Тема 8. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации фруктово-ягодных напитков, «Смузи», коктейлей разнообразного ассортимента.</p>                               | 7 |
|  |  |   | <p>Тема 9. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих и согревающих напитков (чай, кофе, какао, шоколад, глинтвейн, пунш) разнообразного ассортимента.</p> | 7 |

|  |  |  |   |                                      |
|--|--|--|---|--------------------------------------|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</li> <li>- Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>- Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>- Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>- Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:<br/>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и</li> </ul> | <p>Тема 10. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в русской и европейской кухне разнообразного ассортимента.</p> <p>Дифференцированный зачет</p> | <p style="text-align: center;">8</p> |
|--|--|--|---|--------------------------------------|

|  |  |   |   |                        |
|--|--|---|---|------------------------|
|  |  | производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты   |   |                        |
| <b>ПК 5.1- 5.5</b><br>ОК 01-07,<br>09,10 | <b>ПМ 05.</b><br><b>«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>- Проверка соответствия количества и качества</li> </ul> | Тема 1. Подготовка рабочего места оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | <b><u>144</u></b><br>7 |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
| <p><b>разнообразного ассортимента»</b></p> | <p>поступивших продуктов накладной.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>- Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>- Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных</li> </ul> | <p>Тема 2. Приготовление и подготовка к реализации начинок и фаршей для хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.</p>              | 7 |
|  |  | <p>Тема 3. Приготовление и подготовка к реализации теста из различных видов муки на дрожжах и закваске.</p>                                 | 7 |
|  |  | <p>Тема 4. Приготовление и подготовка к реализации пресного, слоеного дрожжевого теста.</p>   | 7 |
|  |  | <p>Тема 5. Приготовление и подготовка к реализации мелкоштучных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>              | 8 |
|  |  | <p>Тема 6. Приготовление и подготовка сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе для хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.</p> | 7 |
|  |  | <p>Тема 6. Приготовление и подготовка сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе для хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.</p> | 7 |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | <p>полуфабрикатов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>- Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> </ul> | <p>Тема 7. Приготовление и подготовка кремов для мучных, кондитерских изделий. разнообразного ассортимента.</p>                               | 7 |
|  |   | <p>Тема 8. Приготовление и подготовка кремов, сахарной мастики и марципана для мучных, кондитерских изделий. разнообразного ассортимента.</p> | 7 |
|  |   | <p>Тема 9. Приготовление и подготовка глазури, посыпок, крошки для мучных, кондитерских изделий. разнообразного ассортимента.</p>             | 7 |
|  |   | <p>Тема 10. Приготовление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста разнообразного ассортимента.</p>         | 8 |
|  |   | <p>Тема 11. Приготовление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста разнообразного ассортимента.</p>           | 7 |



|  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|---|
|  |  | <p>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> | <p>Тема 12. Приготовление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного теста разнообразного ассортимента.</p>                                  | 7 |
|  |  |  | <p>Тема 13. Приготовление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста разнообразного ассортимента.</p>                                 | 7 |
|  |  |  | <p>Тема 14. Приготовление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного, воздушно-орехового, крошкового теста разнообразного ассортимента.</p> | 7 |
|  |  |  | <p>Тема 15. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кремовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>                               | 8 |
|  |  |  | <p>Тема 16. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации фруктовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>                              | 7 |

|  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|---|
|  |  |  | <p>Тема 17. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации глазированных пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>  | 7 |
|  |  |  | <p>Тема 18. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации обсыпных пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>   | 7 |
|  |  |  | <p>Тема 19. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации отечественных классических, фруктовых, легких обезжиренных тортов и пирожных разнообразного ассортимента.</p> | 7 |
|  |  |  | <p>Тема 20.<br/>Дифференцированный зачет</p>   | 8 |

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации рабочей программы учебной практики в колледже имеется - учебный кулинарный и учебный кондитерский цеха.

#### **Оборудование учебного кулинарного цеха:**

- Пароконвектомат– 3 шт;
- Весы настольные электронные – 3 шт;
- Плита индукционная 2-х конфорочная – 6 шт;
- Планетарный миксер – 3 шт;
- Шкаф холодильный – 1 шт;
- Фритюрница – 1 шт;
- Слайсер– 1 шт;
- Мясорубка электрическая – 1 шт;
- Морозильный шкаф – 1 шт;
- Блендер погружной – 1 шт.

#### **Оборудование учебного кондитерского цеха:**

- Взбивальная машина – 1 шт;
- Пароконвектомат – 1 шт;
- Весы настольные электронные – 1 шт;
- Шкаф холодильный – 1 шт;
- Пекарская конвекционная печь – 1 шт;
- Плита индукционная 2-х конфорочная– 4 шт;
- Морозильный шкаф – 1 шт;
- Шкаф холодильный – 1 шт;
- Блендер погружной – 1 шт.

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

- Производственные столы.
- Инвентарь.
- Посуда.
- Технологическое оборудование.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения перечень изданий:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник – М.: ОИЦ «Академия», 2018
2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания – М.: ОИЦ «Академия», 2018

3. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: ОИЦ «Академия», 2018
4. Потапова И.И. Основы технологии производства продукции общественного питания – М.: ОИЦ «Академия», 2018
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491865>
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513899>
7. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для сту. Учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова – 2-е изд., стер. – М.: Издательской цент «Академия», 2015. - 192 с.
8. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник – М.: ОИЦ «Академия», 2018
9. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания – М.: ОИЦ «Академия», 2018
10. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510044>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, согласно перечня учебно-производственных работ.

В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

| <b>Результаты обучения<br/>своенные ПК в<br/>рамках ВД)</b>   | <b>Основные показатели оценки результата</b>  | <b>Формы и<br/>методы<br/>контроля и<br/>оценки<br/>результатов<br/>обучения</b>   |
|---|---|--|
| <p><b>ПК 1.1.</b><br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований;</li> <li>– определение качества сырья, по органолептической оценке;</li> <li>– рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь;</li> <li>– соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов.</li> </ul>   | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет</p> |
| <p><b>ПК 1.2.</b><br/>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований;</li> <li>– соблюдение последовательности приемов и технологических операций при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– соответствие подбора и использования</li> </ul> | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | инвентаря и оборудования.  |  |
| <p><b>ПК 1.3.</b><br/>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>   | <p>– Выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.</p>   | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет</p> |
| <p><b>ПК 1.4.</b><br/>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.</p>  | <p>– выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.</p>  | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет</p> |
| <p><b>ПК 2.1.</b><br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>– Выполнение работ по подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет</p> |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p><b>ПК 2.2.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>                   | <p>– Выполнение работ по подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении, хранении, отпуске бульонов, отваров</p>  | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет</p> |
| <p><b>ПК 2.3.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>          | <p>– Выполнение работ по приготовлению, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br/>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>   | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет</p> |
| <p><b>ПК 2.4.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>                      | <p>– приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации</p>  | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет</p> |
| <p><b>ПК 2.5.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов,</p> | <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br/>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцирова</p>           |

|  |  |  |
|--|--|--|
| круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента  |  | нный зачет   |
| <b>ПК 2.6.</b><br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента      | <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>                                  | Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br>Дифференцированный зачет |
| <b>ПК 2.7.</b><br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> | Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br>Дифференцированный зачет |
| <b>ПК 2.8.</b><br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд,  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при</li> </ul>  | Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной                                      |



|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>  | <p>отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>   | <p>практики Дифференцированный зачет</p>   |
| <p><b>ПК 3.1.</b><br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>– подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul> | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики. Дифференцированный зачет.</p> |
| <p><b>ПК 3.2.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</li> </ul>   | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.</p>  |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p><b>ПК 3.3.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>  | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет.</p> |
| <p><b>ПК 3.4.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>   | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет.</p> |
| <p><b>ПК 3.5.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет.</p> |
| <p><b>ПК 3.6.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,</li> </ul>   | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной</p>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента   | взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  | практики Дифференцированный зачет.   |
| <b>ПК 4.1.</b><br>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul> | Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет. |
| <b>ПК 4.2.</b><br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>   | Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет. |
| <b>ПК 4.3.</b><br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>  | Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет. |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p><b>ПК 4.4.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>  | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет.</p> |
| <p><b>ПК 4.5.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>  | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет.</p> |
| <p><b>ПК 5.1.</b><br/>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>– подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul> | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет.</p> |
| <p><b>ПК 5.2.</b><br/>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</li> </ul>  | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной</p>  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  |  | практики Дифференцированный зачет.   |
| <b>ПК 5.3.</b><br>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>  | Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет. |
| <b>ПК 5.4.</b><br>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>  | Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет. |
| <b>ПК 5.5.</b><br>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента             | <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> <li>– приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> | Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет. |

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

**ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

**ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

---

для студентов набора 2019, 2020 года  
на базе основного общего образования  
на 2020/2021 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных дисциплин  
и мастеров производственного обучения,  
протокол № 9  
от 25 мая 2020 г.

В рабочую программу на 2020/2021 учебный год изменения и дополнения не вносились.

| №п/п | Раздел | Содержание дополнений/изменений | Основания для внесения дополнений/изменений |
|------|--------|---------------------------------|---|
| -    | -      | -                               | -   |

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

**ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

**ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

---

для студентов набора 2019, 2020, 2021 года  
на базе основного общего образования  
на 2021/2022 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных дисциплин  
и мастеров производственного обучения,  
протокол № 9  
от 25 мая 2021 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год были внесены следующие изменения и дополнения

| № п/п | Раздел  | Содержание дополнений/изменений   | Основания для внесения дополнений/изменений  |
|-------|---|---|--|
| 1     | Раздел 1<br>Паспорт рабочей программы профессионального модуля, п. 1.2.<br>Цель и планируемые | Изложить в следующей редакции<br>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных | Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 «О внесении изменений в федеральные |

|    |  |   |   |
|----|--|---|---|
|    | результаты освоения профессионального модуля | общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере  | государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»   |
| 2. | 3. Условия реализации программы дисциплины   | <p>В список литературы внесены следующие основные источники:</p> <p>1) Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 3-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с. ISBN 978-5-4468-7234-3 Режим доступа: <a href="https://academia-library.ru/reader/?id=345858&amp;demo=Y">https://academia-library.ru/reader/?id=345858&amp;demo=Y</a></p> | Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер (п.4.3.4.) |



**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

**ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

**ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

---

для студентов набора 2019, 2020, 2021, 2022 года  
на базе основного общего образования  
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных  
дисциплин и мастеров производственного  
обучения,  
протокол № 9  
от 23 мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год внесены  
следующие изменения и дополнения:

| №п/п | Раздел                                     | Содержание дополнений/изменений  | Основания для внесения дополнений/изменений   |
|------|--|--|---|
| 1    | 3. Условия реализации программы дисциплины | В список литературы внесены следующие основные источники:<br>1) Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 179 | Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер (п.4.3.4.) |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  | <p>с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/491865">https://urait.ru/bcode/491865</a></p> <p>2) Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/513899">https://urait.ru/bcode/513899</a></p> |  |
|--|--|--|--|

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

**ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

**ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

---

для студентов набора 2019, 2020, 2021, 2022, 2023 года  
на базе основного общего образования  
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных дисциплин  
и мастеров производственного обучения,  
протокол № 8  
от 26 мая 2023 г.

В рабочую программу на 2020/2021 учебный год изменения и дополнения не вносились.

| №п/п | Раздел | Содержание дополнений/изменений | Основания для внесения дополнений/изменений |
|------|--------|---------------------------------|---|
| -    | -      | -                               | -   |